Savourez la gastronomie canadienne

641.5971
C392
1997
fr.
c.3

Agriculture et Agroalimentaire Canada
Agriculture and Agri-Food Canada
Venez visiter notre site Internet: http://www.agr.ca

CANADIAN AGRICULTURE LIBRARY
AGRICULTURE AND AGRI-FOOD CANADA
CENTRAL LIBRARY
BIBLIOTHEQUE CENTRALE
EDIFICE SIR JOHN CARLING BLDG.
OTTAWA, ONTARIO
CANADA K1A 0C5
BIBLIOTHEQUE CANADIENNE DE L'AGRICULTURE

Remerciements à

CANADIAN PACIFIC
HOTELS
HÔTELS
CANADIEN PACIFIQUE

Photo couverture: George McNeill, Premier Chef, Hôtel Royal York

La cuisine canadienne!

Ce concept vague commence finalement à prendre forme. Grâce aux talents de sept chefs canadiens, Agriculture et Agroalimentaire Canada, en collaboration avec les Hôtels Canadien Pacifique, définit la cuisine canadienne en beauté, une magnifique région à la fois.

Des animaux et des produits de première classe pour une foire de première classe. Le Royal est toujours une foire inoubliable!

Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) est heureux de participer au **75e anniversaire du *Royal Agricultural Winter Fair.*** Tout comme le Royal, AAC est fier d'être associé depuis de si nombreuses années à l'industrie agricole et agroalimentaire du Canada. Le secteur agroalimentaire est d'une importance capitale, car il emploie près de **deux millions** de Canadiens.

Une raison du succès de ce secteur est sa capacité de percer sur les marchés, tant au pays qu'à l'étranger. Le gouvernement fédéral collabore à la recherche de nouveaux marchés internationaux, à l'élimination des barrières tarifaires et à la promotion des produits canadiens à l'étranger. En collaboration avec les gouvernements provinciaux et des partenaires de l'industrie, il aide également les exportateurs à conclure des ventes grâce à la mise en oeuvre de programmes de commercialisation à l'échelle internationale.

Pour veiller à la sécurité et à la salubrité des produits canadiens vendus un peu partout, l'Agence canadienne d'inspection des aliments travaille en collaboration avec l'industrie pour classer les produits, faire respecter les normes de sécurité, lutter contre les ennemis des cultures et contrôler l'étiquetage et l'emballage. Cela permet d'obtenir des produits agricoles et agroalimentaires dont la qualité et la salubrité sont inégalées dans le monde entier, en plus de créer une industrie dont les exportations ont atteint l'an dernier le niveau record de **20 milliards de dollars**.

Ces chefs des Hôtels Canadien Pacifique ont le plaisir de vous présenter des recettes mettant en vedette des produits canadiens.

Entre mer et ciel : Les plaisirs gourmands du Sud de la Colombie-Britannique

Michael Allemeier

Premier chef, Wildflower Café, Château Whistler (Whistler, Colombie-Britannique)

Né en Afrique du Sud, Michael Allemeier commence à cuisiner à l'âge de 16 ans, à Winnipeg (Manitoba). Après son stage d'apprentissage, il étudie avec Simon Smotkowicz et Tony Murakami de l'équipe canadienne des Olympiades culinaires.

En 1990, il entre au restaurant Bishop's de Vancouver et y devient chef trois ans plus tard. Avec son équipe, lui et le propriétaire John Bishop mettent au point et réunissent des recettes pour le livre acclamé *Bishop's: The Cookbook* (Douglas & McIntyre, 1996).

Il est nommé premier chef du Wildflower Café du Château Whistler plus tôt cette année. Son art met en valeur la richesse gastronomique locale de la Colombie-Britannique.

Festin autochtone

John K. Cordeaux

Premier chef, Hôtel Reine Élizabeth (Montréal, Québec)

John Cordeaux est né en Angleterre et a fait ses débuts culinaires à l'Hôtel Royal Victoria à Sheffield (Yorkshire du Sud). Plus tard, il a travaillé au restaurant réputé Wildflower du The Lodge at Vail (Colorado) et au Turnberry, hôtel cinq étoiles d'Écosse, où il a participé aux finales nationales du concours de bourses culinaires organisé par les chefs Albert et Michel Roux.

Nommé chef de cuisine à l'Hôtel Reine Élizabeth en 1991, à l'âge de 30 ans, le chef Cordeaux supervise un personnel de 90 employés qui servent en moyenne 3 000 repas par jour dans les trois restaurants et les 33 salles de banquet de l'hôtel ainsi que par le biais du service de traiteur de ce grand établissement.

La cuisine du chef Cordeaux est ancrée dans les traditions de la cuisine classique, non sans une touche contemporaine, caractérisée par un profond respect des produits frais locaux, par l'apport de sauces piquantes, mais légères (souvent d'inspiration exotique) ainsi que par des présentations colorées et originales.

En 1992, la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs lui décerne un prix spécial du mérite. L'année suivante, il est nommé chef de l'année pour la ville de Montréal durant le Grand Gala culinaire Charlton Hobbs. En juin 1994, le chef Cordeaux a l'honneur de cuisiner pour l'éminent chef Paul Bocuse et une délégation de grands chefs de France — moments qui « sont un précieux souvenir gravé dans ma mémoire », dit-il.

John Cordeaux vit et cuisine à Montréal avec sa femme et leurs trois enfants.

Au pied de la montagne...la cuisine du Sud de l'Alberta

David Garcelon

Premier chef, The Lodge at Kananaskis (Kananaskis, Alberta)

Né à St. Stephen (Nouveau-Brunswick), David Garcelon a étudié au Culinary Institute of Canada et a fait son apprentissage au Vancouver Lawn Tennis Club et à l'Hôtel Windsor Arms de Toronto. Il a travaillé comme sous-chef et premier sous-chef dans divers hôtels, de Saint John à Vancouver, avant d'être nommé premier chef pour The Lodge at Kananaskis, où lui et son personnel sont fiers d'offrir un menu original de style canadien autochtone, et de faire connaître le boeuf, le gibier et le bison de l'Alberta à leurs clientèles canadienne et internationale.

En 1995, M. Garcelon a occupé les fonctions de premier chef durant une campagne de promotion alimentaire de 16 jours tenue à Beijing (Chine) mettant en vedette des produits alimentaires canadiens, notamment l'autruche, le bison et le gibier.

Parmi les prix et les honneurs qui lui ont été décernés, mentionnons une médaille de bronze remportée au Grand Salon Culinaire de la Colombie-Britannique en 1991 et un certificat de chef de cuisine (le plus grand exploit culinaire du Canada) en 1995.

David Garcelon vit à Canmore (Alberta) avec son épouse et leurs deux fils.

Une fête culinaire canadienne Les richesses du terroir ontarien

George McNeill, CMC

Premier chef, Hôtel Royal York (Toronto, Ontario)

Né en Écosse, fils d'un chef cuisinier, George McNeill a été formé en Europe et aux États-Unis avant d'entrer à l'Hôtel Royal York de Toronto en 1989.

En sa qualité de premier chef, il supervise un effectif de 100 employés, qui préparent en moyenne de 4 000 à 6 000 repas par jour dans la plus grande cuisine hôtelière du Canada (25 000 pieds carrés). Depuis son arrivée, l'élégant hôtel bien connu est devenu synonyme de cuisine raffinée, et son original plat à la nage — compromis entre l'entrée et le potage — est l'un des mets les plus populaires au menu.

Le chef McNeill a mené l'équipe nationale canadienne à la conquête de trois médailles d'or et d'une médaille de bronze aux Olympiades culinaires de 1996, le plus grand et le plus prestigieux concours gastronomique au monde. Le programme de stage qu'il a conçu et mis en oeuvre est reconnu comme une innovation dans l'industrie et est en place aux hôtels du Canadien Pacifique d'un océan à l'autre.

Membre de la Société Escoffier et de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, George McNeill est le seul chef canadien à être reconnu Maître queux certifié (CMC) par la Epicurean World Master Chefs' Society et le Culinary Institute of America. Il a été nommé chef de l'année en 1996 par la Société Escoffier et la Fédération canadienne des chefs et cuisiniers et, en 1997, par l'Ontario Hostelry Institute.

Les menus plaisirs des Maritimes

Dale Nichols

Premier chef, Hôtel Halifax (Halifax, Nouvelle-Écosse)

Natif de Moncton (Nouveau-Brunswick), Dale Nichols a étudié la profession culinaire à Toronto sous la conduite de Mark McEwan à l'Hôtel Sutton Place. Il est devenu sous-chef, puis premier chef du restaurant Pronto Ristorante et directeur des premiers chefs du réputé restaurant Acrobat, exploité par l'éminent restaurateur de Toronto Franco Prevedello. Dale Nichols a ouvert plusieurs restaurants acclamés par la critique à Toronto, notamment : le Wellington Club, le Canoe et le Paramount Bar & Grill.

Impatient de retourner à sa côte est natale et d'apporter des saveurs originales et de nouvelles techniques aux normes du jour, le chef Nichols a laissé le Paramount pour l'Hôtel Halifax il y a deux ans. Parmi ses nombreuses spécialités, les salsa et les marinades légères préparées avec créativité pour remplacer les crèmes et les sauces au beurre remportent la faveur des gourmets soucieux de leur santé.

Fin d'automne au Château, mettant en vedette deux des grands fromages du Québec

Jean Soulard

Premier chef, Le Château Frontenac (Québec, Québec)

Jean Soulard est né dans un petit village de France, où son père exploitait une boulangerie et sa mère, une auberge et un restaurant. Il a reçu une formation en bonne et due forme à l'École hôtelière de Saumur, formation qui a été couronnée par l'obtention du titre « Meilleur apprenti cuisinier de France ». Avant de devenir premier chef du Château Frontenac en 1993, il a travaillé pour la chaîne Hilton International dans les hôtels qu'elle possède en Asie (Guam, Tokyo, Hong Kong et Manille), à Québec et à Montréal, ainsi que dans de prestigieux restaurants de France, d'Angleterre, de Corse et de Suisse.

Lauréat de nombreux prix culinaires internationaux, y compris la médaille d'or décernée au Salon culinaire mondial de Bâle (Suisse) en 1987, le chef Soulard a mené l'équipe québécoise à la conquête d'une médaille d'or au Salon culinaire du Québec à Montréal et a été nommé deux fois chef de l'année (en 1987, par le quotidien montréalais The Gazette et, en 1989, par l'Association des cuisiniers et pâtissiers du Québec). En septembre de cette année, il a été honoré par ses collègues québécois pour sa contribution exceptionnelle à notre héritage culinaire lors d'une soirée gala, *Le Gala des Chefs : Profession Cuisinier,* donnée en son honneur au Casino de Montréal.

Le chef Soulard est l'auteur de deux livres de cuisine : *Comme au Château* (1990) et *La Santé dans les grands plats* (1995).

Le faisan dans ses plus beaux atours

Roger Tremblay

Premier chef, Deerhurst Resort (Huntsville, Ontario)

Roger Tremblay est né à Rouyn-Noranda dans le Nord du Québec. Il avait l'étoffe d'un chef dès son bas âge. « Étant d'une famille nombreuse, chacun devait participer à la préparation des repas », se souvient-il. « Désireux de préserver la tradition familiale de confectionner de bons plats, j'ai décidé de devenir cuisinier ». Son amour des produits frais locaux et des saveurs régionales apprêtés dans un style campagnard se reflète dans les menus qu'il conçoit au Deerhurst Resort.

Après avoir étudié son métier à Lasarre (Québec), Roger Tremblay a travaillé au Château Lac Louise, à l'Hôtel Banff Springs et à l'Hôtel Algonquin (Nouveau-Brunswick) avant d'entrer au Deerhurst Resort en 1988. Outre ses fonctions de premier chef, qui consistent à superviser la bonne marche de huit cuisines réparties sur 900 acres, le chef Tremblay a lancé une exploitation de sirop d'érable à Deerhurst, qui est passée d'un simple passe-temps à un festival familial annuel s'étalant sur un mois! Il réalise aussi des démonstrations culinaires pour les week-ends thématiques qui se déroulent durant toute l'année à ce lieu de villégiature, et dirige des ateliers pour les chefs de la région de Muskoka.

Le chef Tremblay a été nommé chef régional de l'année (1988) par la Muskoka District Chefs' Association et, en 1993, il a reçu son certificat de Chef de Cuisine.

Il vit à Huntsville avec sa femme et ses enfants.

Entre mer et ciel : Les plaisirs gourmands du Sud de la Colombie-Britannique

Chef Michael Allemeier

Crevettes tachetées rôties dans leur carapace, parfumées de serpolet, sur lit de purée de panais

En Colombie-Britannique, les crevettes tachetées sont appréciées pour l'extrême finesse de leur chair. On les reconnaît facilement aux deux taches blanches qui ornent la base de leur queue. À défaut de crevettes tachetées, on peut utiliser des crevettes de la baie de la Louisiane ou des crevettes géantes tigrées.

Pour servir en entrée, on dépose au milieu de chaque assiette une cuillerée de purée de panais autour de laquelle on dresse les crevettes tachetées, et on garnit d'un brin de serpolet.

1/4 tasse	brins de serpolet frais	50 mL
1/2 tasse	beurre non salé	125 mL
2	grosses gousses d'ail, émincées	2
1 lb	queues de crevettes, avec la carapace	450 g
1/2 c. à café	sel	2 mL
	purée de panais (voir la recette ci-dessous)	
	brins de serpolet supplémentaires, pour décorer	

Effeuiller les brins de serpolet; réserver les feuilles. Mettre les tiges de serpolet et le beurre non salé dans une petite casserole. Cuire à feu doux jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajouter l'ail émincé. Faire cuire à feu doux pendant environ 10-12 minutes, jusqu'à ce que les solides du lait s'évaporent, ne laissant que le beurre clarifié. Passer au chinois, jeter l'ail et les tiges.
Fendre les crevettes le long du dos et les ouvrir. Retirer la veine. Placer sur une tôle; badigeonner de beurre fondu. Saupoudrer légèrement de sel et de feuilles de serpolet réservées. Faire rôtir dans un four préchauffé à 400° F (200° C) pendant 5-7 minutes, selon la taille des crevettes, jusqu'à ce que celles-ci aient rosi.
Pour 4-6 personnes.

Purée de panais

1	gousse de vanille	1
2 tasses	eau froide	500 mL
1 c. à soupe	sel	15 mL
1 c. à soupe	sucre granulé	15 mL
2 tasses	panais, pelé et coupé en dés	500 mL
1	citron	1
2 c. à soupe	beurre	25 mL
1/3 tasse	crème de table (18 %)	75 mL
	Sel au goût	

Avec la pointe d'un couteau aiguisé, gratter les graines qui se trouvent à l'intérieur des gousses de vanille et les réserver. Mélanger les gousses, l'eau, le sel, le sucre, le jus de citron, le zeste de citron et les panais. Porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et faire cuire jusqu'à ce que les panais soient tendres, pendant 25-30 minutes. Passer au chinois pour éliminer le zeste de citron et les gousses de vanille. Transvaser les panais dans le mélangeur, ajouter les graines de vanille réservées et réduire en purée avec le beurre et la crème jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Rectifier l'assaisonnement. Garder au chaud.

Ragoût de jeunes poireaux et de champignons sauvages de l'Île de Vancouver, accompagné de potiron Pemberton et de pouding au pain à l'ail géant et au brie de brebis Shuswap

Les champignons sauvages poussent à profusion sur l'Île de Vancouver. Dans cette recette, on peut les remplacer par des pleurotes, des shiitakes, ou des portobellos.

Pour servir ce plat, réchauffer le pouding au four à micro-ondes et placer au centre des assiettes de service chaudes. Ajouter le ragoût de champignons, puis le potiron, et garnir avec de la sauge fraîche et (ou) des petits poireaux.

3 c. à soupe	beurre non salé	45 mL
4	échalotes, pelées et émincées	4
4	gousses d'ail émincées	4
4	petits poireaux, nettoyés et coupés en dés	4
1 c. à café	grains de poivre vert	5 mL
4 tasses	champignons sauvages assortis (chanterelles, lactaires veloutés, psalliotes champêtres, pieds-de-mouton, etc.)	1 L
1 c. à soupe	sauge fraîche hachée	15 mL
1/4 tasse	xérès sec	50 mL
1/4 tasse	bouillon de poulet ou de légumes	50 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	
1/4 tasse	persil frais haché	50 mL
	potiron Pemberton (voir la recette ci-dessous)	
	pouding au pain à l'ail géant et au brie de brebis Shuswap (voir la recette ci-dessous)	
	pour garnir, sauge fraîche et petits poireaux, nettoyés et parés	

Mettre une grande casserole sur feu moyen. Faire sauter dans le beurre les échalotes, l'ail, les poireaux et les grains de poivre vert, pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les échalotes commencent à brunir. Ajouter les champignons et la sauge; faire cuire pendant 2 minutes. Verser le xérès, remuer et faire cuire pendant 1 minute. Ajouter le bouillon, faire cuire sans couvercle jusqu'à évaporation presque complète . Saler et poivrer; ajouter le persil haché au dernier moment.

Potiron Pemberton

Les potirons sucrés sont doux, charnus, et regorgent de saveur. Comme ils ne contiennent pas beaucoup d'eau, ils se prêtent parfaitement à la cuisson. Si vous ne pouvez pas trouver cette variété particulière, utiliser la courge Butternut.

1 lb	potiron sucré	450 g
1 tasse	bouillon de poulet ou de légumes	250 mL
1/4 tasse	beurre non salé	50 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	

Peler et épépiner le potiron et le découper en morceaux d'un demi-pouce (1 cm)
Dans une petite casserole, mélanger le potiron, le bouillon et le beurre. Saler et poivrer légèrement. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter pendant 5-7 minutes jusqu'à ce que le potiron soit tendre. Égoutter et garder au chaud.

Pouding au pain à l'ail géant et au brie de brebis Shuswap

Le brie Shuswap Sheeps' est un fromage piquant fabriqué dans la région des lacs du centre de la Colombie-Britannique. À défaut, on peut utiliser du brie ordinaire ou du fromage de chèvre.

1 c. à soupe	beurre non salé	15 mL
1/4 tasse	oignon rouge coupé en dés	50 mL
1/4 tasse	ail géant émincé	50 mL
1 tasse	lait	250 mL
1	jaune d'oeuf	1
1	oeuf entier	1
4 onces	brie Shuswap au lait de brebis, coupé en petits dés	125 g
1 1/2 tasse	cubes de pain de la veille	375 mL
3	oignons verts, émincés	3
1 c. à café	sel	5 mL

Dans un gros poêlon, faire fondre le beurre et faire sauter l'oignon et l'ail, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laisser refroidir. Dans une petite casserole, faire chauffer le lait jusqu'à frémissement. Dans un autre bol, battre ensemble le jaune d'oeuf et l'oeuf entier. Verser le lait sur les oeufs battus et continuer de battre. Ajouter le fromage, les cubes de pain, les oignons et le sel, et mélanger intimement. Laisser reposer pendant 10 minutes.
Répartir l'appareil dans 4 ramequins bien beurrés. Placer les ramequins dans un grand plat allant au four que l'on remplit d'eau très chaude de façon à baigner les ramequins à mi-hauteur.
Faire cuire dans un four préchauffé à 350° F (180° C) pendant 25-30 minutes ou jusqu'à ce que l'appareil soit pris.
Retirer du four et laisser refroidir complètement dans l'eau. Détacher le pouding des parois des ramequins en passant un couteau à lame fine et démouler sur les assiettes de service.
Pour 4 personnes.

Strudel Birkenhead épicé aux coings, aux pommes et aux noisettes accompagné de sauce au vin de vendange tardive Optima de l'Okanagan

On trouve la pâte feuilletée au rayon des produits congelés de la plupart des supermarchés. Un paquet suffit pour confectionner deux strudels.

	pâte feuilletée, décongelée et abaissée en rectangle de 6" sur 12" (15 sur 30 cm)	
3 c. à soupe	beurre non salé	45 mL
1	coing frais, pelé, évidé et découpé en cubes d'un demi-pouce (1 cm)	1
1	pomme à cuire ferme, pelé, évidée et découpée en cubes d'un demi-pouce (1 cm)	1
1/4 tasse	noisettes grillées et concassées	50 mL
1/4 tasse	cassonade	50 mL
1/2 c. à café	cannelle	2 mL
1/2 c. à café	gingembre moulu	2 mL
2 c. à soupe	crème sure	25 mL
1	oeuf, bien battu	1
	sucre granulé, au goût	
	Sauce au vin de vendange tardive Optima (voir recette ci-dessous)	
	Crème sure ou crème fouettée légèrement sucrée, au goût	
	Brins de menthe fraîche, pour décorer	

Faire fondre le beurre sur feu moyen dans une casserole. Y faire cuire doucement le coing pendant 5 minutes. Ajouter la pomme et les noisettes, continuer à faire cuire 4-5 minutes. Ajouter la cassonade, la cannelle et le gingembre, faire cuire jusqu'à ce que la pomme soit tendre. Retirer du feu, laisser refroidir. Incorporer la crème sure. L'appareil doit être relativement épais.
Verser l'appareil au milieu du rectangle de pâte feuilletée, en veillant à laisser un tiers de pâte de chaque côté. Badigeonner avec l'oeuf battu et replier les bords libres de la pâte sur l'appareil pour former un long boudin, et pincer ensemble les bords pour sceller. Avec un couteau aiguisé, faire des fentes sur le dessus. Badigeonner avec le reste de l'oeuf battu et saupoudrer de sucre granulé. Laisser le strudel reposer pendant 15 minutes avant de le faire cuire au four préchauffé à 400° F (200° C) pendant 25-30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Laisser refroidir.
Pour servir, napper les assiettes à dessert de sauce au vin de vendange tardive Optima. Y déposer ensuite une tranche de strudel que l'on couronne d'un peu de crème sure ou de crème fouettée. Décorer avec de la menthe fraîche.

Sauce au vin de vendange tardive Optima

La Colombie-Britannique produit d'excellents vins de dessert dont le vin de vendange tardive Optima.

1 tasse	vin de vendange tardive Optima	250 mL
1	gousse de vanille	1
8 onces	beurre non salé, à température de la pièce, coupé en petits cubes	250 g

Verser le vin dans une petite casserole. Fendre en deux la gousse de vanille, gratter les petites graines qui sont à l'intérieur et les ajouter au vin. Porter à ébullition sur feu moyen. Faire cuivre, non couvert, jusqu'à ce que le vin soit réduit de moitié.
Sur feu très doux, incorporer le beurre cube après cube en fouettant. Passer la sauce au chinois et conserver à la température de la pièce jusqu'au moment de servir.

Festin autochtone

Chef John K. Cordeaux

Succotash de maïs fumé avec orge perlé et haricots « à l'amérindienne »

Pour fumer le maïs, éplucher les épis et les faire bouillir. Égoutter, laisser refroidir puis suivre le mode d'emploi du fabricant pour fumer les épis pendant 10 minutes. Enlever les grains des épis et les ajouter dans la soupe. On peut enlever les grains des épis et les mettre au congélateur pendant au maximum 3 mois.

1/2 tasse	beurre	125 mL
1	petit oignon, émincé	1
1	petit poireau, soigneusement lavé et émincé	1
6 tasses	grains de maïs fumé	1,5 L
1 tasse	vin blanc	250 mL
1/4 tasse	farine tout usage	50 mL
1 c. à café	ail émincé	5 mL
8 tasses	bouillon de poulet	2 L
1	feuille de laurier	1
2 tasses	crème à fouetter (35 %)	500 mL
1	poitrine de faisan	1
1/2 tasse	féveroles cuites	125 mL
1/2 tasse	orge perlé cuit	125 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	
8	branches de cerfeuil	8

Réserver une tasse de maïs fumé (250 mL) pour la garniture.
Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et ajouter l'oignon et le poireau. Faire suer à feu doux pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient ramollis, mais non brunis. Ajouter le maïs, continuer de faire cuire pendant 2-3 minutes. Ajouter le vin blanc et porter à ébullition, en faisant cuire non couvert jusqu'à ce que le liquide soit réduit à quelques cuillerées à soupe. Incorporer la farine, l'ail et le bouillon de poulet, fouetter et continuer de faire cuire jusqu'à léger épaississement.
Poivrer et saler au goût. Ajouter la feuille de laurier, couvrir et laisser mijoter doucement pendant 30 minutes. Retirer la feuille de laurier et réduire la soupe en purée dans le robot culinaire ou le mélangeur. Remettre dans la casserole, ajouter la crème et garder au chaud.
Dans un petit poêlon à revêtement non adhésif, légèrement huilé, faire griller la poitrine de faisan jusqu'à ce qu'elle soit bien brune de tous côtés. Trancher la poitrine en fines aiguillettes; mettre de côté.
Réchauffer les féveroles, l'orge perlé et les grains de maïs réservés. Placer en dôme au centre de grandes assiettes à soupe. Verser la soupe fumante, garnir avec les aiguillettes de faisan et garnir de cerfeuil.
Pour 8 personnes.

Perdrix Mercier en coque d'argile, avec chou à demi-fumé et compote de petits fruits du Québec

La cuisson dans l'argile est une technique ancienne. Ici, le chef Cordeaux met en honneur des ingrédients du terroir et leur saveurs automnales.

8	grandes feuilles de chou	8
1	petite carotte, coupée en petits dés	1
1	oignon, coupé en petits dés	1
1/2 tasse	poireau émincé	125 mL
4	perdrix, prêtes à rôtir	4
4	feuilles de laurier	4
8	petites branches de thym	8
6	tranches de bacon de flanc maigre	6
1	échalote émincée	1
6 lb	argile blanche de potier*	2,5 kg
1 tasse	beurre	250 mL
1/2 tasse	vin blanc	125 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	
3 tasses	petits fruits, par ex. bleuets, cassis, fraises, canneberges ou framboises, selon la saison	750 mL
1/2 tasse	sucre granulé	125 mL
1/3 tasse	vinaigre d'érable**	75 mL
	brins supplémentaires de thym, pour garnir	

Faire blanchir puis fumer les feuilles de chou pendant 5 minutes, en suivant le mode d'emploi du fabricant.
Dans un petit bol, mélanger la carotte, l'oignon et le poireau. Farcir les perdrix de ce mélange. Placer une feuille de laurier et deux branches de thym à l'intérieur de chaque cavité.
Enrouler une tranche de bacon autour des pattes des oiseaux. Envelopper chaque oiseau dans les feuilles de chou fumées, en veillant à le recouvrir complètement.
Diviser l'argile en quatre boules. Aplatir chaque boule en un cercle de 10" (25 cm). Placer la perdrix sur l'argile, poitrine en bas et envelopper uniformément. Placer l'oiseau sur la lèchefrite, joint du cercle d'argile en dessous.
Faire rôtir dans un four préchauffé à 350° F (180° C) pendant 1 heure.
Pendant ce temps, découper le reste de chou fumé en lanières étroites. Couper en dés le reste du bacon. Dans une grande casserole, faire fondre 1/2 tasse (125 mL) de beurre. Ajouter le bacon et l'échalote; faire cuire doucement jusqu'à ce que l'échalote soit translucide mais non brunie. Ajouter le chou en lanières et le vin blanc. Braiser pendant 15 minutes, saler et poivrer au goût.
Préparer la compote en mettant les petits fruits dans une casserole à fond épais avec le sucre, le vinaigre d'érable et le reste du beurre. Faire cuire à feu moyen jusqu'à léger épaississement.
Pour servir : retirer les perdrix du four et, à l'aide d'un marteau, fendre les coques d'argile. Dégager doucement les oiseaux et découper d'abord la poitrine avant de séparer les pattes en deux.
Placer un petit dôme de chou braisé dans le milieu de chaque assiette. Poser un morceau de perdrix sur le chou et verser quelques cuillerées de compote tout autour. Garnir de thym frais.

* L'argile blanche de potier s'achète dans les magasins d'artisanat et de produits de loisirs tels que Hobby Emporium à Richmond Hill (Ontario).

**Le vinaigre d'érable est fabriqué au Québec, non loin de Montréal, mais en petites quantités. Doux et délicieux, ce vinaigre n'est pas vendu dans tous les magasins, aussi devra-t-on peut-être le remplacer dans cette recette par du vinaigre balsamique.

Au pied de la montagne.... la cuisine du Sud de l'Alberta

Chef David Garcelon

Carré d'agneau de l'Alberta au miel d'épilobe dans une croûte de flocons de blé

L'épilobe à feuilles étroites égaie de ses bouquets roses tous les prés du Canada, mais c'est seulement dans l'Ouest que son nectar sert à préparer un miel au goût léger et délicat. À défaut de miel d'épilobe, on peut utiliser du miel de trèfle. Les flocons de blé s'achètent dans la plupart des magasins de produits naturels.

1 tasse	flocons de blé	250 mL
2	carrés d'agneau de 6-8 côtes, os d'échine enlevé	2
1/3 tasse	miel d'épilobe à feuilles étroites	75 mL
1/2 tasse	fines herbes fraîches hachées, par exemple persil, cerfeuil, ciboulette et romarin	125 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	
	purée de pommes de terre au poivron rouge grillé (voir recette ci-dessous)	
	sauce au vinaigre balsamique (voir recette ci-dessous)	

Étaler les flocons de blé sur une tôle à biscuits et faire griller pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 350° F (180° C). Mettre à refroidir.
Dans un gros poêlon, faire revenir les carrés d'agneau à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient brunis, pendant environ 3-4 minutes. Saler et poivrer légèrement. Badigeonner le côté chair avec une cuillerée à soupe (15 mL) de miel et placer dans un plat allant au four, côté badigeonné de miel en haut.
Mélanger les flocons de blé refroidis, le reste du miel et les fines herbes. Plaquer ce mélange sur le dessus du carré d'agneau.
Faire cuire dans un four préchauffé à 350° F (180° C) jusqu'à ce que la viande soit cuite, mais encore saignante, pendant 30-40 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit ferme au toucher. Retirer du four, couvrir d'un torchon et laisser reposer pendant 5 minutes avant de découper. Servir avec la purée de pommes de terre au poivron rouge grillé et napper d'un filet de sauce au vinaigre balsamique.

Purée de pommes de terre au poivron rouge grillé

3	pommes de terre, pelées et coupées en quartiers	3
1-2	têtes d'ail grillées*	1-2
1 c. à soupe	beurre	15 mL
1 c. à soupe	crème à fouetter (35 %)	15 mL
1/2	poivron rouge grillé**, pelé, épépiné et finement ciselé	1/2
	persil et ciboulette frais hachés, au goût	
	sel et poivre du moulin, au goût	

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée. Égoutter et passer au presse-purée avec l'ail grillé, le beurre et la crème. Incorporer à la purée le poivron rouge grillé et assaisonner au goût avec les fines herbes fraîches, le sel et le poivre. Garder au chaud jusqu'au moment de servir.

Sauce au vinaigre balsamique

Verser une demi-tasse (125 mL) de vinaigre balsamique dans une petite casserole épaisse. Porter à ébullition sur feu moyen et faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit légèrement sirupeux.

*Bien nettoyer la tête d'ail, couper les racines. Avec un couteau tranchant, couper la pointe de la tête d'ail à 1/2" (1 cm). Placer sur un petit carré d'aluminium, arroser d'une demi-cuillerée à café (2 mL) d'huile et saupoudrer légèrement de sel et de poivre. Envelopper hermétiquement la tête d'ail avec le carré d'aluminium et faire cuire au four à 350° F (180° C) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les gousses soient tendres. Retirer doucement l'aluminium et presser chaque gousse pour en extraire la chair cuite.

** Tenir le poivron rouge au bout d'une longue fourchette et faire griller sur des braises rouges ou la flamme nue du gaz jusqu'à ce que la peau se boursoufle, se craquelle et noircisse. Mettre dans un sac en plastique; laisser refroidir jusqu'à ce que l'on puisse le manipuler. Peler et épépiner le poivron.

Crème brûlée aux amélanches

Parlez d'amélanches à n'importe qui dans les Prairies et vous verrez que ces petits fruits font surgir des souvenirs de tartes fraîchement sorties du four et de chaudes cuisines aux temps des moissons. Voici une autre façon de servir ces fabuleux fruits d'été sous une croûte de sucre d'érable caramélisé.

1/4-1/2 tasse	amélanches	50-125 mL
1/2 tasse	whisky de seigle Alberta Springs	125 mL
5	jaunes d'oeuf	5
2 tasses	crème à fouetter	500 mL
1/3 tasse	sucre granulé	75 mL
2 c. à soupe	sucre d'érable	25 mL

Placer les amélanches et le whisky dans un petit bol; couvrir et laisser reposer pendant 6-12 heures. Égoutter les amélanches et réserver la marinade pour le cuisinier. Diviser 1 cuillerée à soupe (15 mL) d'amélanches dans 4 à 6 ramequins allant au four.
Dans un bol, fouetter ensemble les jaunes d'oeuf, la crème et le sucre granulé. Verser cet appareil sur les amélanches. Les ramequins doivent être remplis environ aux 3/4. Poser dans un grand plat allant au four et rempli d'eau chaude de manière à baigner les ramequins à mi-hauteur. Placer dans un four préchauffé à 350° F (180° C) pendant 40 minutes.
Retirer les ramequins de l'eau chaude, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant 4-6 heures au moins ou jusqu'au lendemain.
Juste avant de servir, saupoudrer les ramequins de sucre d'érable. Poser les ramequins sur une tôle à biscuits: les placer au four sous le gril brûlant jusqu'à ce que le sucre bouillonne, fonde et prenne une teinte brun foncé.
Garnir avec le reste des amélanches marinées.
Donne 4 - 6 portions.

Une fête culinaire canadienne

Chef George McNeill

Saumon en livrée de maïs, nappé d'huile à l'ail et au thym, sur lit de risotto d'orge aux carottes sucrées, avec canneberges séchées au soleil, maïs, courges et haricots de Lima

Pour la plupart de ses créations, le chef McNeill combine plusieurs petits plats en un. Il suffit de décomposer la recette en étapes simples pour voir qu'elle est non seulement très facile, mais aussi qu'on peut la préparer bien à l'avance.

Pour servir, chauffer des assiettes à soupe traditionnelles et disposer le risotto d'orge très chaud au centre. Poser par-dessus le saumon en livrée de maïs, verser la sauce à l'estragon autour du risotto et arroser d'un filet d'huile à l'ail et au thym.

6	filets de saumon de 2 onces (50 g), avec la peau	6
1/2 c. à café	sel	2 mL
1/4 c. à café	poivre du moulin	1 mL
1/3 tasse	semoule de maïs	75 mL
2 c. à soupe	huile de canola	25 mL

Saler et poivrer le saumon, l'enrober de semoule de maïs. Chauffer l'huile de canola à feu moyen dans un poêlon à revêtement non adhésif. Faire dorer le saumon d'un côté puis de l'autre. Garder au chaud.

Huile à l'ail et au thym

1 1/4 tasse	huile de canola	300 mL
8	têtes d'ail entières, épluchées et nettoyées	8
1 c. à café	thym émincé	5 mL
2	échalotes émincées	2

Dans une petite casserole, verser 1/4 tasse (50 mL) d'huile et y ajouter l'ail, le thym et les échalotes. Couvrir et laisser cuire doucement pendant 3-5 minutes, jusqu'à ce que les condiments soient très tendres mais non dorés. Ajouter le reste d'huile, laisser mijoter à feu très doux pendant 1 heure. Retirer du feu, couvrir et réfrigérer pendant 1 ou 2 jours. Passer l'huile au chinois et la garder au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
Donne 1 tasse (250 mL)

Sauce à l'estragon

1/2	oignon espagnol, émincé	1/2
2 c. à soupe	huile de canola	25 mL
1/2	bouquet d'estragon, frais	1/2
1/2 tasse	vin blanc	125 mL
1 1/4 tasse	bouillon de poisson ou de poulet	300 mL
1 c. à café	fécule de maïs	5 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	

Dans une casserole moyenne munie d'un couvercle, faire revenir doucement l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit transparent. Hacher la moitié du bouquet d'estragon, tiges et feuilles. L'ajouter à la casserole. Étuver pendant 2-3 minutes. Ajouter le vin et augmenter le feu. Faire cuire sans couvercle pour réduire le vin de moitié. Ajouter le fumet et porter de nouveau à ébullition.
Diluer la fécule de maïs dans un peu d'eau ou de fumet de poisson. Verser dans la casserole et fouetter jusqu'à ce que l'appareil épaississe légèrement. Passer au chinois et garder au chaud.
Pendant ce temps, enlever les feuilles de l'autre moitié du bouquet d'estragon; les hacher finement et les ajouter à la sauce. Saler et poivrer au goût. Garder la sauce au chaud jusqu'au moment de servir ou réfrigérer pour la servir plus tard réchauffée.

Risotto d'orge aux carottes douces

L'orge est l'un des meilleurs succédanés du riz et ce plat en est la preuve!

1 tasse	orge perlé	250 mL
2 1/4 tasses	bouillon de poulet	550 mL
1/4 tasse	(chaque légume) carottes en dés, courges Butternut en dés, grains de maïs surgelés et haricots de Lima frais	50 mL
2 c. à soupe	canneberges séchées	25 mL
1/4 tasse	parmesan râpé	50 mL
2 c. à soupe	beurre	25
	fines herbes fraîches (persil italien, ciboulette, basilic), au goût	
	sel et poivre du moulin, au goût	

Mettre l'orge et le bouillon de poulet dans une casserole. Couvrir et porter à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter jusqu'à ce que l'orge soit cuite mais encore tendre, environ 25 minutes.
Étuver les dés de carottes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, égoutter et mettre de côté. Faire fondre une cuillerée à soupe (5 mL) de beurre, en badigeonner les dés de courges et les étaler sur un petit plat allant au four; faire griller à 350° F (180° C) jusqu'à ce qu'ils soient tendres, pendant environ 15 minutes.
Quand l'orge est tendre sous la dent, ajouter les légumes préparés et les canneberges, bien mélanger. Incorporer le parmesan et le beurre. Garder au chaud. Juste avant de servir, assaisonner de fines herbes fraîches, de sel et de poivre.
Pour 6 personnes.

Jarrets d'agneau braisés de l'Ontario avec des chanterelles sauvages de Muskoka sur des raviolis au fromage bleu et aux haricots blancs

Commencer cette recette en faisant braiser les jarrets d'agneau jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. On peut réaliser cette étape un ou deux jours à l'avance et faire les autres préparatifs à la dernière minute.

2 lb	jarrets d'agneau	1 kg
2	carottes, nettoyées et hachées	2
1	gros oignon, lavé et coupé en quartiers	1
2	branches de céleri, grossièrement hachées	2
1 tasse	vin rouge sec	250 mL
	eau froide	
1	brin de romarin	1
1	branche de thym frais	1
2 tasses	chanterelles nettoyées et coupées en deux	500 mL
3 c. à soupe	échalotes émincées	45 mL
1	gousse d'ail, émincée	1
1/4 tasse	vin blanc	50 mL
1 c. à café	romarin haché	5 mL
1	tomate, pelée, épépinée et coupée en dés	1
	vinaigre balsamique réduit*	

Faire revenir les jarrets à feu vif, dans une cocotte légèrement huilée, jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur brune. Ajouter les carottes, l'oignon et le céleri, et brasser rapidement. Faire prendre légèrement de la couleur sur feu moyen. Déglacer la cocotte avec le vin rouge; y remettre les jarrets et les mouiller d'eau froide suffisamment pour les couvrir. Ajouter le romarin et le thym. Laisser mijoter, couvrir, jusqu'à ce que les jarrets soient très tendres, en vérifiant la cuisson de temps en temps et en ajoutant de l'eau si nécessaire.
Quand la viande est tendre, la laisser refroidir complètement et l'émietter à la fourchette. Réserver. Passer le bouillon au chinois, dégraisser et réserver.
Si on ne les sert pas immédiatement, placer la viande d'agneau et le bouillon au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Environ 30 minutes avant de servir, faire sauter les échalotes et l'ail pendant 30 secondes dans un poêlon très chaud légèrement huilé. Ajouter les chanterelles et continuer de cuire pendant 2-3 minutes. Incorporer le vin blanc, la viande d'agneau émiettée et suffisamment de bouillon d'agneau réservé pour mouiller complètement. Porter à ébullition sur feu moyen-vif. Ajouter le romarin haché et les tomates en dés. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Garder au chaud pendant la préparation des raviolis.

Porter à ébullition une casserole d'eau salée dans laquelle on a versé un peu d'huile. Plonger délicatement les raviolis dans l'eau et laisser mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres, pendant 4-5 minutes.

Pour servir : Avec une écumoire, mettre le mélange à base de viande d'agneau en dôme au milieu d'un plat de service chaud, poser les raviolis par-dessus et napper de sauce. Arroser d'un filet de vinaigre balsamique réduit.

*Faire cuire 1/4 tasse (50 mL) de vinaigre balsamique à feu doux jusqu'à ce qu'il réduise de moitié.

Raviolis au fromage bleu et aux haricots blancs

Pour exécuter cette recette, choisir un fromage bleu relevé ... un fromage qui soit crémeux mais qui ait suffisamment de caractère pour s'affirmer face à la saveur riche de l'agneau.

Préparer les raviolis :

1 1/2 tasse	haricots blancs	375 mL
1	gousse d'ail	1
1	carotte, coupée en dés	1
1	poireau, coupée en dés	1
1	oignon, coupé en dés	1
1	tige de céleri, coupée en dés	1
1	feuille de laurier	1
3 tasses	bouillon de poulet	750 mL
2	tomates, pelées, épépinées et coupées en dés	2
1/4 tasse	persil italien haché	50 mL
1/2 tasse	fromage bleu canadien, en dés	125 mL
	beurre, au besoin	
	sel et poivre du moulin, au goût	
6	carrés de pâte ou enveloppes de wonton, au besoin	6
1	oeuf bien battu	1

Laver et trier les haricots, les faire tremper dans l'eau froide jusqu'au lendemain. Égoutter et réserver.
Dans une casserole, mélanger l'ail, la carotte, le poireau, l'oignon et le céleri. Faire cuire doucement à feu doux jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir.
Ajouter la feuille de laurier, les haricots et le bouillon de poulet. Porter à ébullition; laisser mijoter jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Retirer du feu, laisser refroidir et dégraisser. Ajouter la moitié des tomates en dés, le persil, le fromage et assez de beurre pour que la farce soit souple et onctueuse.

Badigeonner les carrés de pâte avec l'oeuf battu et placer une cuillerée à soupe de farce à intervalles réguliers sur les carrés. Couvrir d'un deuxième carré de pâte, appuyer sur les espaces entre les petits amas de farce pour chasser l'air. Bien souder le tour des raviolis et découper.

Abricots à la croque-au-sucre, accompagnés de tiramisu et de sauce à l'expresso chocolaté

Au moment de servir, verser à la cuillère le tiramisu dans des plats de service ou de jolies assiettes à dessert. Garnir d'abricots à la croque-au-sucre et de sauce à l'expresso chocolaté.

6	abricots frais ou abricots en conserve dans l'eau	6
1/4 tasse	beurre non salé, en pommade	50 mL
1/3 tasse	sucre granulé	75 mL
3/4 tasse	farine à pâtisserie	175 mL
1/3 tasse	amandes effilées, blanchies	75 mL
	zeste d'un demi-citron	
	tiramisu (voir recette ci-dessous)	
	sauce à l'expresso chocolaté (voir recette ci-dessous)	

Disposer les moitiés d'abricots sur une tôle à biscuits légèrement beurrée. Dans un petit bol, pétrir en un mélange granuleux le beurre, le sucre, la farine et les amandes. Ajouter le zeste de citron et recouvrir les abricots de ce mélange. Faire cuire dans un four préchauffé à 375° F (190° C) pendant environ 30-35 minutes, jusqu'à ce que la garniture commence à brunir.

Tiramisu

Pour faire le café au rhum utilisé dans cette recette, faire un café trois fois plus fort que normal. Ajouter suffisamment de rhum brun ou de rhum épicé à 1/4 de tasse (50 mL) de ce café pour obtenir 1/3 de tasse (75 mL).

5	feuilles de gélatine	5
3	jaunes d'oeuf	3
1/2 tasse	sucre glace	125 mL
13 onces	fromage mascarpone, légèrement battu	375 g
2 tasses	crème à fouetter (35 %)	500 mL
10	biscuits à la cuiller	10
1/3 tasse	café au rhum	75 mL

Faire gonfler les feuilles de gélatine dans l'eau froide; réserver.
Battre les jaunes d'oeufs et le sucre glace ensemble dans un bain-marie. Incorporer le fromage et retirer du feu.
Porter à ébullition 1 tasse (250 mL) de crème à fouetter. Y faire dissoudre la gélatine. Incorporer la crème dans l'appareil à base de fromage.
Battre une tasse (250 mL) de crème à fouetter jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. L'incorporer dans l'appareil à base de fromage.
Disposer les biscuits à la cuillère au fond du plat de service; les imbiber de café au rhum. Verser par-dessus l'appareil à base de fromage et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit pris.

Sauce à l'expresso chocolaté

2 tasses	crème à fouetter (35 %)	500 mL
6	jaunes d'oeuf	6
1/3 tasse	sucre granulé	75 mL
1/2 tasse	café expresso	125 mL
1 c. à café	vanille	5 mL
1 once	chocolat amer fondu	30 g

Dans une grosse casserole, porter la crème à ébullition.
Dans un bol, battre les jaunes d'oeuf avec le sucre.
Ajouter peu à peu ce mélange, en fouettant, dans la crème bouillante. Remettre la sauce à feu doux, faire cuire et mélanger doucement jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement et nappe le dos de la spatule. Passer au chinois si nécessaire.
Ajouter le café, la vanille et le chocolat fondu, mélanger de façon qu'il reste des petits îlots de chocolat sur la sauce.

Les richesses du terroir ontarien

Chef George McNeill

Soupe aux carottes et aux courges de la région, avec flan chaud au poireau, huile à l'orange et vinaigre d'érable au cumin

Pour servir, placer le flan au poireau au centre de chaque assiette à soupe. Verser la soupe fumante et arroser d'un filet d'huile à l'orange et de vinaigre à l'érable au cumin. Le chef McNeill décore la soupe avec des beignets de sauge - des feuilles de sauge entières qu'il trempe dans une pâte tempura et fait frire. On peut aussi utiliser des feuilles de sauge fraîches.

Soupe aux carottes et aux courges Butternut de la région

1	gousse d'ail	1
1/2 tasse	oignon émincé	125 mL
1 c. à café	pâte de curry	5 mL
1/2 tasse	beurre non salé	125 mL
1 1/2 tasse	carottes pelées, en dés	375 mL
1 1/2 tasse	courges Butternut pelées, en dés	375 mL
3 tasses	bouillon de poulet	750 mL
	Bouquet garni (persil et feuille de laurier)	
	Sel et poivre du moulin, au goût	

Dans une grande casserole, mélanger l'ail, l'oignon, la pâte de curry et 2 cuillerées à soupe (25 mL) de beurre. Faire revenir pendant 5 minutes à feu doux. Ajouter les carottes et les courges, cuire encore pendant 5 minutes. Verser le bouillon et ajouter le bouquet garni. Mijoter à feu doux pendant 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirer le bouquet garni et incorporer le reste de beurre.

Flan au poireau

1	poireau, partie blanche seulement, finement ciselé	1
1 c. à soupe	beurre	15 mL
1/3 tasse	crème à fouetter - 35 %	75 mL
1/2 tasse	gruyère râpé	125 mL
1 1/4 tasse	lait homogénéisé	300 mL
1 c. à café	persil haché fin	5 mL
4	oeufs, bien battus	4
1/8 c. à café	poivre de Cayenne	0,5 mL
1/4 c. à café	sel	1 mL
6	fonds de tartelettes précuits, assaisonnés	6

Mélanger le poireau et le beurre dans une casserole moyenne. Mijoter à feu doux jusqu'à ce que le poireau soit translucide, environ 3-4 minutes. Ajouter la crème, le gruyère et le lait. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Ajouter le persil.
Verser cet appareil chaud dans un bol contenant les oeufs battus. Assaisonner de poivre de Cayenne et de sel.
Verser dans un moule à tarte beurré de 10" (25 cm).
Poser le moule dans un grand plat contenant suffisamment d'eau pour baigner le moule à mi-hauteur. Placer le tout dans un four préchauffé à 300° F (150° C) jusqu'à ce que l'appareil soit pris, mais non bruni, pendant environ 25 minutes.
Retirer du four et laisser refroidir. Découper des petits carrés et les servir sur des tartelettes.

Huile à l'orange

4	oranges	4
1 c. à café	cumin	5 mL
1 c. à café	thym frais	5 mL
2	échalotes, émincées	2
1 c. à café	curcuma	5 mL
1 1/4 tasse	huile de canola	300 mL
1/2 tasse	bouillon de poulet	125 mL

Avec un couteau aiguisé, prélever le zeste des oranges; le hacher grossièrement. Réserver.
Dans un poêlon non graissé, faire griller le cumin à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit légèrement bruni. Mettre le cumin dans une petite casserole avec le thym, les échalotes, le curcuma et le zeste. Ajouter une cuillerée à soupe (5 mL) d'huile. Faire cuire doucement pendant 1-2 minutes ou jusqu'à ce que les échalotes soient tendres et translucides. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition. Laisser mijoter à découvert sur feu moyen jusqu'à ce que le bouillon soit réduit de moitié. Ajouter l'huile restante; continuer de mijoter pendant 15 minutes.
Retirer du feu et laisser refroidir. Réduire en purée au mélangeur et verser dans un petit bocal en verre.
Laisser reposer pour que les solides se déposent. Passer l'huile au chinois et utiliser au besoin. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Vinaigre d'érable au cumin

Le vinaigre d'érable est une infusion de sirop d'érable et de vinaigre. À défaut de vinaigre d'érable, utiliser un vinaigre de cidre de haute qualité.

1 c. à café	graines de cumin	5 mL
1/2 tasse	vinaigre d'érable	125 mL

Faire griller les graines de cumin dans un poêlon non graissé jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 1 minute. Verser le vinaigre dans le poêlon. Remettre sur le feu et chauffer légèrement. Laisser reposer pendant plusieurs heures pour que le cumin communique son parfum au vinaigre. Passer au chinois et utiliser à mesure des besoins.

Poulet rôti campagnard à l'ail et au romarin avec purée de pommes de terre au beurre et à l'oignon

2	carottes lavées	2
2	branches de céleri avec feuilles	2
1	gros oignon espagnol, non épluché	1
2	poulets à rôtir de 2 1/4 - 2 1/2 lb (1,1 - 1,2 kg)	2
1	bouquet de romarin	1
2	têtes d'ail	2
1 c. à soupe	huile végétale	15 mL
	sel, au goût	
	poivre noir concassé, au goût	

Découper en gros dés les carottes, les branches de céleri et l'oignon. Poser dans le fond d'une lèchefrite assez grande pour les deux poulets.
Hacher grossièrement 6 gousses d'ail; réserver.
Passer les poulets sous l'eau; les éponger. Mettre dans la cavité le romarin et les gousses d'ail restantes.
Badigeonner les poulets d'huile et les tapoter d'ail haché. Saupoudrer légèrement de sel et de poivre concassé. Placer les poulets dans la lèchefrite.
Mettre les poulets à rôtir dans un four préchauffé à 350° F (180° C) pendant 1 heure et demie. Les poulets sont cuits quand la chair laisse perler un liquide limpide quand on y enfonce la pointe d'un couteau. Poser les poulets sur un plat de service chaud et les tenir au chaud pendant la confection de la sauce brune aux champignons avec les sucs de cuisson déglacés.

Sauce brune aux champignons

Si l'on désire épaissir la sauce, on délaie un peu de fécule de maïs dans du bouillon de poulet et on incorpore ce mélange à la sauce chaude tout en fouettant.

	produit du déglaçage de la lèchefrite	
2 lb	champignons portobello équeutés	1 kg
1 tasse	Chardonnay de l'Ontario	250 mL
	grosse pomme de terre, émincée	
	bouillon de poulet, au besoin	

Déglacer la lèchefrite pour récupérer les jus de cuisson; dégraisser le liquide obtenu. Si nécessaire, ajouter du bouillon de poulet de manière à obtenir deux tasses de liquide (500 mL). Mettre cette sauce de côté.
Placer la lèchefrite directement sur une plaque chauffante. Quand les légumes commencent à cuire, ajouter les champignons, faire cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir, environ 7-8 minutes. Augmenter le feu à moyen-fort. Ajouter le Chardonnay, faire cuire sans couvercle jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié. Ajouter le bouillon mis de côté; continuer de faire cuire jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un quart du liquide. Passer la sauce au mélangeur ou au moulin. Garder au chaud jusqu'au moment de servir et épaissir au besoin.

Purée de pommes de terre au beurre et à l'oignon

1	gros oignon espagnol	1
3 lb	pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en quartiers	1,5 kg
1/2 tasse	babeurre	125 mL
2 c. à soupe	beurre	25 mL
	sel et poivre blanc au goût	

Couper la base et la tête de l'oignon espagnol. Enduire l'oignon d'huile et le faire rôtir au four à 350° F (180° C) jusqu'à ce qu'il soit tendre, pendant 1 heure et demie. Laisser refroidir et réduire en purée.
Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante légèrement salée. Égoutter, remettre brièvement sur le feu pour sécher.
Passer les pommes de terre au presse-purée, puis ajouter la purée d'oignon et le beurre, en fouettant. Ajouter sel et poivre blanc au goût.
Garder chaud jusqu'au moment de servir.

Tarte au chocolat et aux noix de l'Ontario, avec sorbet aux framboises et beurre de pommes chaud

2 onces	chocolat noir	60 g
1 tasse	sirop de maïs	250 mL
1/2 tasse	sucre granulé	125 mL
5	oeufs	5
1 c. à soupe	beurre fondu	15 mL
3/4 tasse	noix concassées	175 mL
	une croûte de tarte sucrée de 11" (27 cm), non cuite, dans un moule démontable	

Mélanger le chocolat grossièrement haché avec le sirop de maïs dans une petite casserole à fond épais. Mettre sur feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser refroidir légèrement. En fouettant, incorporer le sucre, les oeufs et le beurre. Verser dans la croûte de tarte préparée; saupoudrer uniformément de noix concassées. Faire cuire au four préchauffé à 350° F (180° C) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pris. Laisser refroidir avant de démouler.

Sorbet aux framboises

4 tasses	eau	1 L
1 1/2 tasse	sucre granulé	375 mL
8 tasses	purée de framboises	2 L
	jus de 2 citrons	
1	blanc d'oeuf battu en pics mous	1

Porter l'eau et le sucre à ébullition; laisser refroidir complètement. Incorporer la purée de framboises et le jus de citron. Faire prendre dans une sorbetière en suivant le mode d'emploi. Lorsque le sorbet commence à prendre une consistance motteuse, incorporer le blanc d'oeuf battu. Laisser dans la sorbetière pendant encore deux heures, jusqu'à ce que le sorbet soit ferme.

Les menus plaisirs des Maritimes
Chef Dale Nichols

Maquereau fumé épicé et mayonnaise aux airelles de montagne

La maison Crowell's Smokery, dans le comté de Yarmouth en Nouvelle-Écosse, prépare du maquereau fumé au poivre citronné et du maquereau fumé à l'ail. Les airelles de montagne proviennent de Terre-Neuve et sont en fait des petites canneberges sauvages. On les appelle aussi lingonnes ou airelles vigne d'Ida. On peut préparer la purée à l'avance et l'incorporer comme nous le faisons aujourd'hui à une mayonnaise ou la servir comme sauce au somptueux goût acidulé avec la dinde ou l'oie de Noël.

Mayonnaise aux airelles de montagne

1/4 tasse	vin rouge, vinaigre aux framboises ou vinaigre de cidre	50 mL
2 tasses	airelles de montagne	500 mL
3/4 tasse	cassonade	175 mL
1	bâton de cannelle	1
1/2 c. à café	cardamome moulue	2 mL
1/2 tasse	eau	125 mL
1 tasse	mayonnaise	250 mL

Commencer par préparer la purée. Dans une petite casserole, mélanger le vinaigre, les airelles, le sucre, la cannelle, la cardamome et l'eau.
Couvrir et porter à ébullition sur feu moyen. Réduire ensuite le feu et laisser mijoter pendant 7 à 10 minutes, jusqu'à ce que les baies soient tendres et que le mélange épaississe. Retirer du feu, laisser refroidir. Retirer le bâton de cannelle et passer au moulin à légumes ou au travers d'une passoire.
Lorsque la purée est refroidie, en incorporer 1/4 tasse (50 mL) à la mayonnaise; bien mélanger. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Placer le reste de purée aux airelles au réfrigérateur.
Au moment de servir, napper les tranches de maquereau fumé de mayonnaise aux airelles.

Flétan poêlé aux pommes de terre et à la purée d'ail grillé

La pomme de terre Yukon Gold est l'une des plus grandes réussites agricoles du Canada. Issue d'hybridations réalisées à l'Université de Guelph, cette pomme de terre figure maintenant sur des menus dans le monde entier.

12	tranches de 1/2" (1 cm) de pommes de terre Yukon Gold	12
2 c. à soupe	huile de canola	25 mL
1 c. à soupe	romarin frais émincé	15 mL
1 c. à soupe	thym frais émincé	15 ml
1/2 c. à café	sel	2 mL
1/4 c. à café	poivre du moulin	1 mL

Dans un petit bol, brasser les tranches de pommes de terre avec l'huile, le romarin, le thym, le sel et le poivre. Déposer les tranches sur une tôle à biscuits à revêtement non adhésif ou chemisée de papier ciré. Faire cuire à four préchauffé à 350° F (180° C) pendant 12-15 minutes jusqu'à ce que les tranches soient cuites mais fermes. Mettre à refroidir et réserver.

Purée d'ail grillé

12	gousses d'ail, pelées	12
1 c. à soupe	huile de canola	15 mL
1/2 tasse	vin blanc	125 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	

Dans un petit poêlon à revêtement non adhésif, faire revenir les gousses d'ail dans l'huile jusqu'à ce que leurs extrémités soient brunies. Ajouter 1/4 tasse (50 mL) de vin, faire cuire en remuant jusqu'à évaporation du liquide. Verser le reste du vin et faire cuire encore jusqu'à cuisson complète de l'ail et évaporation du liquide. Retirer du feu, écraser les gousses d'ail avec une fourchette et assaisonner de sel et de poivre. Mettre de côté, puis réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Le flétan

12 onces	flétan	300 g
3 c. à soupe	huile de canola	45 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	
	persil haché et zeste de citron râpé, pour garnir	

Trancher le flétan en 12 petites portions. Dans un gros poêlon à revêtement non adhésif, le faire sauter dans l'huile à feu moyen-élevé. Saler et poivrer légèrement.
Au moment de servir : Étaler 1 cuillerée à café (5 mL) de purée d'ail sur chaque tranche de pomme de terre. Poser ensuite une portion de flétan, saupoudrer de persil haché et de zeste de citron râpé. Servir chaud.
Donne 12 portions.

Tarte aux bleuets sauvages de la Nouvelle-Écosse

Les bleuets sauvages poussent spontanément partout au Canada, mais ils sont également cultivés et récoltés commercialement à la bleuetière Oxford Farms près d'Amherst. Quant aux petites croûtes de tarte, on peut les acheter toutes prêtes ou les préparer soi-même avec la recette du chef Nichols.

Pâte sablée sucrée

2 tasses	farine tout usage	500 mL
1/3 tasse	sucre granulé	75 mL
2/3 tasse	beurre non salé réfrigéré	150 mL
2	oeufs	2

Mélanger la farine et le sucre dans un grand bol.
Incorporer le beurre à ce mélange au couteau à pâte pour obtenir un mélange grossier. Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, les ajouter au mélange et travailler à la fourchette jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Façonner la pâte en boule, la couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.
Abaisser la pâte au rouleau avec soin sur une surface légèrement farinée, y découper des abaisses rondes pour foncer les petits moules à tarte. Piqueter les abaisses avec les dents d'une fourchette et faire cuire, sans garniture, dans le four préchauffé à 400° F (200° C) pendant 12-15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer du four et laisser refroidir.

La garniture :

2 tasses	bleuets sauvages surgelés	500 mL
3/4 tasse	sucre granulé	175 mL
	jus d'un citron	

Dans une petite casserole, mélanger les bleuets, le sucre et le citron. Porter à ébullition. Faire cuire à grand feu, sans cesser de remuer, pendant 5 minutes. Sur feu moyen/doux, laisser mijoter le mélange pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à épaississement. Retirer du feu et laisser refroidir. Mettre de côté jusqu'au moment de servir.

Glaçage au fromage à la crème :

8 onces	fromage à la crème, ramolli	250 g
1/2 tasse	beurre en pommade	125 mL
1 c. à café	vanille	5 mL
2 tasses	sucre glace	500 mL

Dans un grand bol, fouetter le fromage, le beurre et la vanille ensemble. Incorporer le sucre glace et battre jusqu'à consistance légère et lisse. Réserver.
Au moment de servir : Déposer une petite cuillerée de garniture aux bleuets dans chaque tartelette, puis garnir d'un peu de glaçage au fromage à la crème.
Donne 24 tartelettes.

Tortellinis au saumon fumé nappés de sauce au vin blanc Ste-Famille

1 tasse	saumon fumé découpé en petits dés	250 mL
1	petit oignon émincé	1
2 c. à soupe	huile de canola	25 mL
1/2 tasse	fromage ricotta sec	125 mL
1/2 c. à café	estragon frais haché	2 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	
48	ronds de pâte de 2" (5 cm) ou enveloppes de wontons	48
1	oeuf battu	1

Dans une casserole moyenne, à feu moyen, faire revenir le saumon et l'oignon dans l'huile jusqu'à ce que la chair commence à se défaire. Retirer du feu, laisser refroidir. Ajouter le ricotta et l'estragon; mélanger; saler et poivrer au goût.
Confection des tortellinis : Étaler les ronds de pâte. Les badigeonner d'oeuf battu. Déposer une demi-cuillerée à café (2 mL) de farce au saumon au milieu de chaque rond; replier en demi-lune. Rouler le bord de la demi-lune et ramener les extrémités au centre pour qu'elles se rejoignent. Bien les sceller avec de l'oeuf battu. Mettre les tortellinis de côté pendant la préparation de la sauce.
Cuisson des tortellinis : Porter de l'eau salée à ébullition dans une grande casserole. Y plonger les pâtes. Poser le couvercle sur la casserole et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient al dente (cuites mais fermes).
Servir les tortellinis nappés de sauce au vin blanc Ste-Famille (voir recette ci-dessous).

Sauce au vin blanc Ste-Famille

1/2 c. à café	ail haché	2 mL
2	échalotes, émincées	2
2 c. à soupe	huile de canola	25 mL
1 tasse	vin blanc Ste-Famille	250 mL
1 c. à café	grains de poivre noir	5 mL
2	feuilles de laurier	2
2 tasses	crème à fouetter (35 %)	500 mL
1/4 tasse	ciboulette hachée	50 mL
1 c. à soupe	estragon haché	15 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	

Dans une casserole moyenne, faire revenir l'ail et l'échalote dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le vin blanc, les grains de poivre noir et les feuilles de laurier. Porter à ébullition, sans couvercle, et laisser cuire à feu moyen-élevé jusqu'à ce que le liquide soit réduit à 1/4 tasse (50 mL).
Ajouter la crème, porter de nouveau à ébullition, faire cuire jusqu'à ce que la sauce soit réduite d'un tiers. Passer au chinois, ajouter la ciboulette et l'estragon. Saler et poivrer au goût.
Donne 6 portions.

Fin d'automne au Château, mettant en vedette deux des grands fromages du Québec

Chef Jean Soulard

Soupe au potiron et au poireau

Acheter des petits potirons qui serviront de soupières. Découper le haut des potirons, retirer les graines avec une cuillère et réserver les potirons évidés jusqu'au moment de servir. Juste avant de servir, réchauffer les potirons en les laissant remplis d'eau très chaude pendant 2-3 minutes. Les égoutter à fond avant d'y verser la soupe.

1 c. à soupe	huile de noix ou beurre non salé	15 mL
1	poireau, pied blanc seulement, lavé, paré et haché	1
1	potiron de 2 lb (1 kg), pelé et détaillé en cubes	1
2	pommes de terre, pelées et découpées en cubes	2
2 tasses	crème moitié-moitié (10 %)	500 mL
1 c. à café	sel	5 mL
1/2 c. à café	poivre du moulin	2 mL
	crème ou lait homogénéisé supplémentaire, au goût	
	ciboulette fraîche hachée, pour garnir	

Dans une casserole, chauffer l'huile ou le beurre à feu moyen-doux. Ajouter le poireau, couvrir et faire revenir doucement jusqu'à ce qu'il soit mou. Ajouter les cubes de potiron et de pommes de terre. Couvrir et étuver pendant 5 minutes. Ajouter la crème, le sel et le poivre. Porter à ébullition, réduire le feu à doux et laisser mijoter, couvert, pendant 25-30 minutes. Passer la soupe au mélangeur ou au moulin à légumes, ajouter encore de la crème ou du lait si nécessaire.
Servir la soupe dans des soupières chaudes, ou dans les petits potirons préalablement réchauffés. Saupoudrer généreusement de ciboulette.
Pour 8 personnes.

Salade d'automne tiède au fromage de Saint-Basile et aux pommes Cortland

Le Saint-Basile de Portneuf, l'un des plus savoureux fromages de tout le Canada, est fabriqué avec du lait cru dans la ville qui lui a donné son nom, à quelques kilomètres à l'Ouest de Québec. Comme il est produit en très petites quantités, ce fromage doit parfois être remplacé dans cette recette par un brie de haute qualité fait au Québec. Choisir de préférence des pommes Cortland ou Northern Spy qui se tiennent bien à la cuisson.

2	pommes à cuire fermes, pelées et tranchées fin	2
1/3 tasse	beurre fondu non salé	75 mL
4	feuilles de pâte phyllo	4
4	portions d'1 once (28 g) de Saint-Basile-de-Portneuf	4
	salade verte	
	vinaigrette (voir recette ci-dessous)	

Dans un petit poêlon, à feu moyen, faire revenir les pommes dans 2 cuillerées à soupe (25 mL) de beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirer du feu et mettre à refroidir.
Déplier les feuilles de phyllo avec soin. Envelopper et placer immédiatement au réfrigérateur les feuilles de phyllo excédentaires. Sur une surface plate, badigeonner chaque feuille légèrement avec du beurre fondu. Plier les feuilles en deux, bord contre bord. Badigeonner avec le reste de beurre. Placer des tranches de pomme au centre de chaque feuille pliée. Poser un morceau de fromage sur les pommes et relever les bords de la feuille pour former une sorte d'aumonière, en pinçant légèrement le haut pour sceller. Placer les aumonières sur une tôle à biscuits huilée. Faire cuire au four préchauffé à 375° F (190° C) pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Disposer la salade sur les assiettes. Placer les aumonières de phyllo, arroser d'un filet de vinaigrette et servir immédiatement.
Pour 4 personnes.

Vinaigrette

On peut agrémenter cette recette de base avec des fines herbes fraîches ou de l'ail haché menu.

1/4 tasse	vinaigre de cidre de pommes	50 mL
1 c. à café	moutarde de Dijon	5 mL
1/2 c. à café	sel	2 mL
1/2 c. à café	poivre du moulin	2 mL
2/3 tasse	huile de canola	150 mL

Fouetter tous les ingrédients ensemble dans un saladier. On peut aussi verser tous les ingrédients dans un bocal que l'on peut secouer. Réfrigérer jusqu'à l'utilisation. Donne 1 tasse (250 mL)

Tarte dorée aux fruits d'hiver et au fromage Le Migneron

On trouve le fromage Le Migneron seulement dans la région de Charlevoix, un pays de fjords et de rivières sur la côte nord du Saint-Laurent, là où le bouclier canadien plonge brusquement dans le fleuve. La crème de cassis est produite dans l'Île d'Orléans.

4	abaisses rondes de pâte feuilletée de 4" (10 cm)	4
1/4 tasse	compote de pommes peu sucrée	50 mL
2	grosses pommes à cuire	2
3	poires mûres mais fermes	3
2 c. à soupe	beurre fondu	25 mL
1/3 tasse	crème de cassis	75 mL
2 c. à soupe	marmelade d'orange	25 mL
4 onces	fromage Le Migneron	110 g

Foncer des moules à tarte non graissés avec les abaisses de pâte feuilletée. Étaler la compote de pommes dans le fond. Peler et trancher finement les pommes et les 2 poires. Poser les tranches de fruit sur la compote en les faisant chevaucher. Badigeonner les fruits de beurre fondu ou les arroser d'un filet de beurre. Faire cuire dans un four préchauffé à 400° F (200° C) pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit croustillante et commence à dorer.
Dans une petite casserole, faire cuire la crème de cassis jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. Réserver. Faire fondre la marmelade d'oranges au four à micro-ondes ou dans une petite casserole sur le feu.
Quand elles sont cuites, retirer les tartes du four et les napper de marmelade d'orange. Laisser refroidir légèrement. Au moment de servir, peler la troisième poire, en disposer des tranches sur les assiettes. Arroser généreusement de crème de cassis et poser un morceau de fromage sur le côté.
Pour 4 personnes.

Le faisan dans ses plus beaux atours

Chef Roger Tremblay

Paupiettes de faisan et sauce aux canneberges séchées de Muskoka

À défaut de faisan et de saucisses de gibier au vin qui ne sont pas vendues partout, le chef Tremblay conseille de prendre des poitrines de poulet et des saucisses de porc minces. Servir ce plat avec des légumes de saison rissolés ou cuits à la vapeur.

3 tasses	bouillon de boeuf riche	750 mL
4	poitrines de faisan désossées, de 4-6 onces (115-150 g)	4
4	saucisses de gibier au vin	4
12	tranches de bacon maigre, 4 coupées en dés, 8 coupées en deux	12
2	échalotes émincées	2
4	champignons shiitakes entiers	4
3/4 tasse	canneberges séchées	175 mL
1/2 tasse	porto	125 mL
	sel et poivre du moulin, au goût	
1/4 tasse	crème à fouetter (35 %)	50 mL
3-4	brins de romarin frais	3-4

Dans une casserole moyenne, porter le bouillon de boeuf à ébullition et faire cuire, non couvert, jusqu'à ce que le bouillon ait réduit de moitié. Réserver.

Avec un couteau aiguisé et pointu, pratiquer une ouverture dans chaque poitrine de faisan en y enfonçant la lame du couteau du côté aile. Insérer la saucisse dans l'ouverture.

Dans un grand poêlon à revêtement anti-adhésif, faire revenir les poitrines à grand feu jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer du feu et poser dans un plat allant au four. Poser les demi-tranches de bacon sur le dessus des poitrines. Faire rôtir dans un four préchauffé à 375° F (190° C) pendant 30-35 minutes, ou jusqu'à ce que le bacon commence à croustiller.

À feu moyen, faire sauter le bacon en dés dans le poêlon où l'on a fait sauter les poitrines. Quand le bacon commence à brunir, ajouter les échalotes, les champignons et les canneberges séchées. Faire cuire pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient tendres.

Retirer les shiitakes et réserver pour la garniture. Jeter l'excédent de gras. Ajouter le porto, faire cuire jusqu'à ce qu'il soit évaporé. Ajouter le bouillon de boeuf réservé; continuer de faire cuire à feu moyen pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir légèrement.

Saler et poivrer au goût.

Juste avant de servir, ajouter la crème et réchauffer.

Réchauffer les champignons.

Pour servir, trancher les poitrines de faisan rôties; disposer sur un plat de service chauffé. Napper de sauce, garnir de shiitakes et de brins de romarin.

Pour 4 personnes.

CANADIAN AGRICULTURE LIBRARY
BIBLIOTHEQUE CANADIENNE DE L'AGRICULTURE
3 9073 00138491 8

Also available in English.

Conception graphique et impression: Bonanza Printing & Copying Centre Inc., Ottawa, Ont.

Imprimé à l'aide d'une encre à base de végétaux sur papier recyclé

Canada